



Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones (90 horas)



Categoría: [Hostelería, turismo y juegos de azar](#)

Página del curso:

<https://www.ensenanzadual.com/cursos/vinos-otras-bebidas-alcoholicas-aguas-cafe-s-e-infusiones-90-horas/>

Objetivo

Con el Curso de **90 horas** en modalidad **teleformación** de **Vinos, Otras Bebidas Alcohólicas, Aguas, Cafés e Infusiones** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso..

Descripción

UNIDAD FORMATIVA 1. VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS ESPAÑOLES.

Estructura vitivinícola.

- - Mundial. - - Española.

Normativa.

- - Europea. - - Española.

Historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa de las principales zonas de vinos de España.

- - Vinos españoles de zonas templadas y frescas. - - Vinos españoles de zonas cálidas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS FRANCESES E ITALIANOS.

Estructura vitivinícola, historia, regiones amparadas, variedades, tipos de vinos y normativa.

- Vinos de Francia:

- Vinos de Burdeos, de Borgoña y del Valle del Ródano - Champagnes y Cremants de diversas zonas. - Vinos del Valle del Loira, del Languedoc-Roussillon y de otras zonas.

- Vinos de Italia:

- Vinos del Piamonte, de la Toscana, de la zona prealpina y Véneto. - Vinos de la Italia Meridional e insular. - Vinos del centro de Italia y de otras zonas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTRUCTURA VITIVINÍCOLA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS DE OTROS PAÍSES DEL MUNDO.

Historia. Variedades. Regiones geográficas. Tipos de vinos.

- Vinos de Portugal.
- Vinos de Alemania.
- Vinos de Austria, Suiza y otros países europeos.
- Los vinos de la República Sudafricana.
- Los vinos de EE. UU. de América.
- Los vinos de Sudamérica.
- Los vinos de Australia.
- Los vinos de Nueva Zelanda.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LOS TIPOS DE CERVEZAS Y SIDRAS.

- Breve reseña histórica de la cerveza.
- Estructura del sector cervecero.
- Las familias de cervezas.
- Breve reseña histórica de la sidra.
- Principales zonas productoras españolas.

Otras sidras extranjeras.

- Normandía, Bretaña y otras.
- Perada de Normandía, de Bretaña, de Maine.
- Presentación comercial y ciclo de vida de las cervezas y de las sidras.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS DE LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

- Estructura mundial de las bebidas espirituosas.
- Clasificación de las bebidas espirituosas según normativa europea vigente.

Bebidas procedentes de diversas materias primas.

- Vino y subproductos y otras frutas.
- Cereales.
- Otras materias primas de origen agrícola.
- Bebidas anisadas y pacharanes.
- Licores y cremas.
- Presentación comercial de las diferentes bebidas espirituosas.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LOS CAFÉS.

- Breve reseña histórica.

Estructura sectorial del café.

- Mundial.
- Española.
- Clasificación internacional del café.
- Principales países productores.
- Presentación comercial del café y ciclo de vida.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESTRUCTURA SECTORIAL Y CARACTERÍSTICAS DE LAS AGUAS

ENVASADAS, TÉS Y OTRAS INFUSIONES.

Las aguas envasadas.

- - Normativa vigente y estructura sectorial de las aguas envasadas en España.
- - Presentación comercial y ciclo de vida de las aguas envasadas

El té.

- - Breve reseña histórica y estructura sectorial mundial y española del té. - - Clasificación internacional del té y países productores. - - Presentación comercial del té y ciclo de vida.

Otras infusiones.

- - Características terapéuticas de las infusiones más habituales. - - Presentaciones comerciales de materias primas para las infusiones.
- Las infusiones más empleadas en el comedor de restauración.
 - Manzanilla, Poleo-menta y Tila. - Otras infusiones tradicionales. - Infusiones de diseño.

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 90
- Unidades: 7